

Adiestran como panaderos a jóvenes con dificultades en el aprendizaje

Procedentes de la enseñanza especial o de escuelas de oficios, evidencian las oportunidades de los cubanos para realizarse socialmente

Publicado: Miércoles 13 junio 2007 | 12:00:00 am.

Publicado por:

Yordanis es «todo oídos» cuando se trata de su trabajo. Algunos compañeros afirman que lo entiende todo, observando cada movimiento de los labios de su interlocutor.

MANUEL TAMES, Guantánamo.— La luz verde encendida súbitamente activa todos sus sentidos. Y aunque suene raro, Yordanis Fuentes Rojas, un joven sordomudo de 17 años, en ese minuto «escucha» y «habla».

Como si olvidara su discapacidad, el mozalbete reacciona de inmediato cuando un indicativo en el horno eléctrico de fabricación china advierte que el pan está listo en la panadería La Estrella, del municipio de Manuel Tames.

Yordanis es aprendiz de panadero desde hace un año, luego de graduarse en la escuela de oficios de la ciudad de Guantánamo con el apoyo de su filial de la Asociación Nacional de Sordos.

«Es un muchacho jovial, atento a su trabajo, despierto, y querido por un colectivo

entusiasta de 14 trabajadores, cuyo promedio de edad ronda los 32 años», explica Eulogio Marcillí, administrador de La Estrella.

Esta entidad de la industria alimentaria es un buen ejemplo de muchas cosas.

Primero, evidencia las oportunidades de los cubanos para realizarse socialmente; la mayoría de sus obreros provienen de la escuela especial 4 de Abril, que atiende a niños con dificultades en el aprendizaje.

Segundo, porque La Estrella experimenta, desde el 1ro. de enero de este año, el cambio de obsoletos, ruidosos e ineficientes equipos para la cocción del pan por una moderna tecnología china, que deja sentir sus efectos en cuanto a calidad y variedad de surtidos.

Y la tercera razón es que la panadería resulta vital para la reanimación que empieza a despertar a este municipio guantanamero de más de 15 000 habitantes, de gente laboriosa, consuetudinarios polemistas, y exigentes en lo que a la calidad de los servicios se refiere.

ELOGIO A LA «LOCURA»

Quienes se equivocan sufren el riesgo de pasar un apuro. No porque alguno de esos muchachos de la panadería sea violento o se ofenda si alguien menciona que proceden de una escuela de la Enseñanza Especial. Su manera de proyectarse ante la vida, los argumentos con los que defienden aquel espacio social y la loable conducta que demuestran a diario, son su mejor carta de recomendación.

De izquierda a derecha, Romeidis, Roidi y Antonio.

«Hace 11 años estoy aquí. Hice las prácticas de la escuela en esta panadería; aprendí muchísimo y me acogieron con cariño y respeto. En la calle, lo mismo. No soy de andar en reyertas ni nada de eso», asevera Roidi Gamboa Valier, operario de 31 años

de edad, quien según sus vecinos «es todo un caballero».

«Muchos compañeros míos encontraron aquí el sentido de sus vidas —argumenta Roidi. Tenemos un salario de 375 pesos, y con la estimulación podemos superar los 600 pesos mensuales».

Similares satisfacciones siente Romeidis Marzán, de 24 años de edad, quien es maestro-panadero. Él recibió un curso en la escuela de oficios y se le tiene mucha confianza en La Estrella.

«Asumimos con celo la explotación cuidadosa y eficiente de esta nueva tecnología, que mejora la calidad del pan, permite elevar la producción y humaniza considerablemente el trabajo», asevera Marzán.

EL HOMBRE Y LA TÉCNICA

El horno, la mezcladora-sobadora y la estufa, todos fabricados en el gigante asiático, son una bendición para los panaderos. Permiten elevar la eficiencia, la calidad y la diversidad de los surtidos.

«En conjugar bien el aporte del hombre y el empleo de la nueva tecnología está la clave de la eficiencia», apunta el administrador de La Estrella.

Y de paso desaparecieron los ruidos, la exposición al calor constante del vetusto horno tradicional, asegura Marcillí. «Ahora se obtiene un pan de corteza suave, con la medida y el gramaje exactos y mejor higiene, elaborado sin el proceso artesanal de antes y desterrando los efectos perniciosos para la salud que implicaba el uso de leña y combustibles en un horno tradicional», abunda.

«Entro y me voy limpio a casa. Ensucio el uniforme cada tres o cuatro días», terea el esponjero Antonio Duvergel Michel, con más de 21 años en esta unidad. Y retoma la palabra Marcillí para refirmar con datos sus explicaciones:

«Con todos aquellos inconvenientes producíamos 1 600 panes en una hora; hoy se hacen 2 140 en ese tiempo. Además, se duplicó la repostería a base de galletas, rollitos, panecillos azucarados y pan de flauta, que van a la red de comercio y gastronomía», asevera.

PANADEROS A SUS SARTENES

Abastecer el mercado interno, estabilizar el suministro de esas variedades de pan y satisfacer también el denominado consumo social (centros asistenciales de salud y escuelas, principalmente...) implica no solo mejoras tecnológicas, sino mayor organización del trabajo, sostiene Rafael González, director municipal de la Industria Alimentaria.

Argumenta el directivo que el 95 por ciento de sus producciones se venden en la red de comercio y gastronomía local y en la cafetería del CAI Manuel Tames.

Pese a enormes dificultades con el transporte de carga se eliminó el desabastecimiento de pan que, en ocasiones, mantuvo sin ese alimento, por más de diez días, a pobladores de comunidades intrincadas, explica González.

«Con mulos y caballos, la mayoría de ellos propiedad de la empresa, se les sitúa el pan a personas distantes, de la Caridad de los Indios, Ciro Frías y La Mesa; al tiempo que se procuran variantes en la cabecera municipal para garantizar el suministro.

«Producir alrededor de una veintena de tipos de pan y dulces, y garantizar el suministro estable a lugares montañosos de los cinco consejos populares de Manuel Tames, es un reto que viene cumpliéndose desde febrero, cuando empezamos a

ocuparnos de nuestro objeto social: producir esos surtidos, y no comercializarlos, una práctica que entorpecía nuestros planes y estrategias», detalla el director.

Las variedades de La Estrella parecen despuntar con éxito en el ambiente reanimador que muestra el municipio por estos días, en que se reparan el complejo de restaurante y cafetería La Maravilla, la pescadería local y un mercadito comunitario, al tiempo que se habilitan nuevos quioscos para la venta de fiambres.

Ojalá la buena «luz» de La Estrella ilumine el camino de otras producciones de alimentos en un municipio que asume, con el esfuerzo de su gente, el reto de luchar y trabajar, para conseguir mucho más que saborear el pan de cada día.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2007-06-13/adiestran-como-panaderos-a-jovenes-con-dificultades-en-el-aprendizaje>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde